CERNIA AL BURRO PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- una cernia da 1 Kg,
- olio,
- sale,
- 100 g di burro,
- un cucchiaio di pasta di acciughe,
- mezzo limone,
- pepe macinato di fresco,
- una manciatina di capperi.

Squamate e sventrate il pesce, lavatelo e tagliatelo a fette spesse, ungetele con un po' di olio, poi adagiatele sulla graticola rovente, lasciando dorare da entrambe le parti a fuoco moderato.
Salate leggermente, solo a cottura ultimata.
Nel frattempo fate fondere in un tegamino il burro e stemperatevi il cucchiaio di pasta di acciughe.
Versatevi qualche goccia di limone, un pizzico di pepe e infine i capperi tritati molto finemente.
Disponete le fette di pesce su un piatto di servizio e irroratele con il condimento preparato.